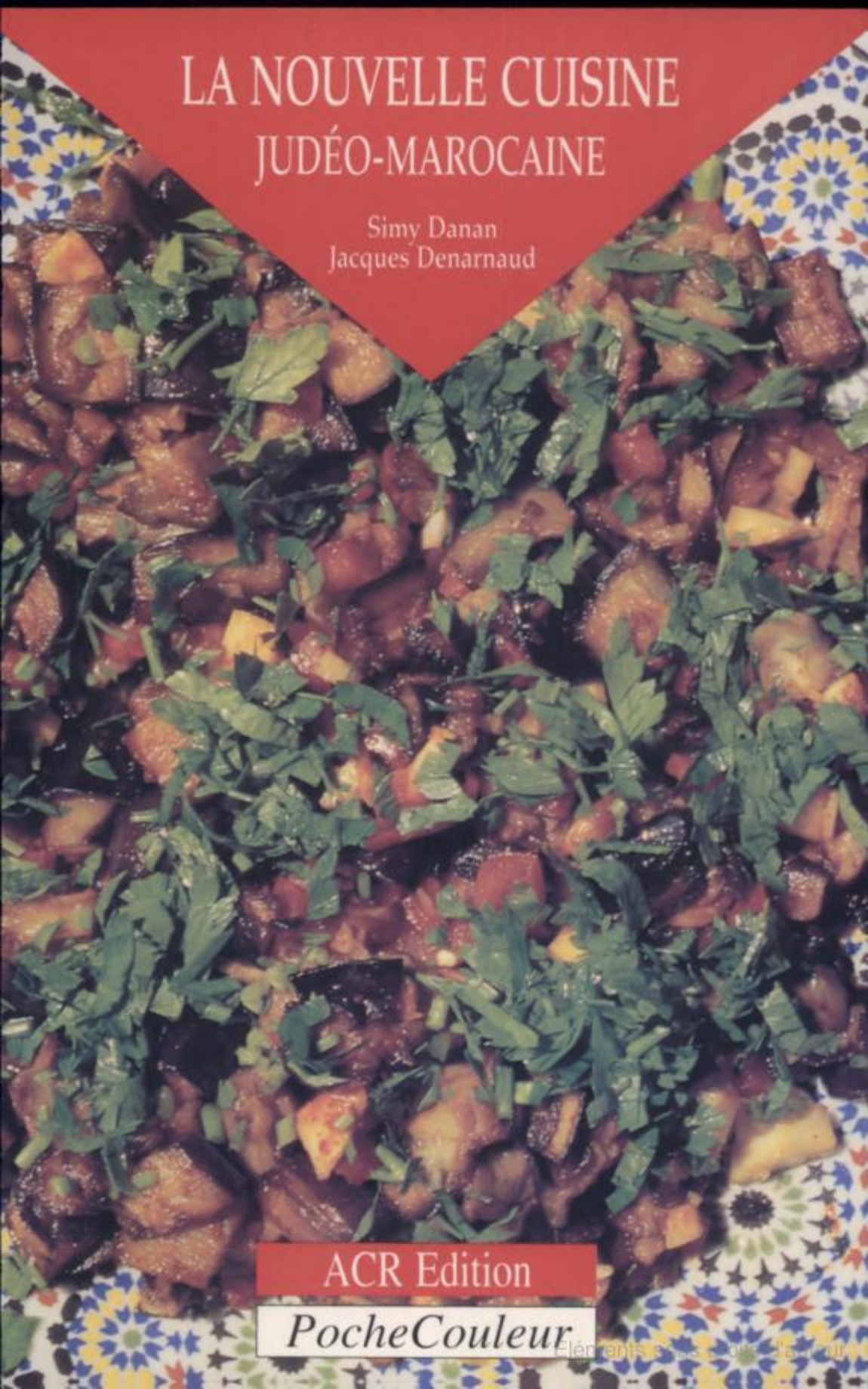
LA NOUVELLE CUISINE JUDÉO-MAROCAINE

Simy Danan
Jacques Denarnaud



ACR Edition
PocheCouleur

Dans la même collection

N° 1 : Les Orientalistes Peintres Voyageurs
N° 2 : La Femme dans la Peinture Orientaliste
N° 3 : Prague, la ville dorée
N° 4 : Bienvenue à Marrakech
N° 5 : Nicolas Poussin, le poète de la rigueur
N° 6 : Gustave Caillebotte, l'oublié de l'Impressionnisme
N° 7 : Les Orientalistes de l'Ecole Italienne
N° 8 : La Nouvelle Cuisine judéo-marocaine

Directeur artistique et technique : Ahmed-Chaouki Rafif
Assistante : Marie-Pierre Kerbrat
Préface : Perla Servan-Schreiber
Photographies : Jacques Denarnaud

© ACR PocheCouleur

© 1994, ACR Édition Internationale, Courbevoie (Paris)
(Art - Création - Réalisation)
ISBN 2-86770-086-8
ISBN 1248-6981
N° d'éditeur : 1087/1
Dépôt légal : octobre 1994
Tous droits réservés pour tous pays
Photogravure et montage par CHROMOSTYLE, Tours
Imprimé en France par MAME, Tours

Éléments sous droits d'auteur

Préface

Plus qu'un livre de recettes, cet ouvrage raconte, à sa manière, une histoire : celle des juifs du Maroc. Histoire de paix et d'harmonie entre deux peuples - arabe et juif - qui ont su vivre dans le respect mutuel de leurs cultures et de leurs traditions. Histoire aussi d'un métissage heureux, à travers la cuisine, entre le peuple marocain et la communauté juive installée dans ce pays depuis quinze siècles.
C'est donc sous le signe de la paix, « chalom » en hébreu, « salam » en arabe, que ce livre a été conçu, l'année même où ce processus est enfin en marche au Moyen-Orient.
Mais il raconte aussi l'histoire d'une famille de notables - les Danan - originaire d'Espagne, installée à Fès depuis le XII^{e} siècle, et dont les femmes ont su être les gardiennes privilégiées d'une tradition culinaire exclusivement orale. C'est à la plus douée d'entre elles - Simy Danan - que revient le mérite de consigner par écrit ces richesses qui font de la cuisine judéo-marocaine une cuisine à part entière. Fortement inspirée de la gastronomie marocaine, elle se fonde, en priorité, sur le respect de la loi juive en matière alimentaire dite « cachrout ». Celle-ci énonce un certain nombre d'interdits et de règles d'utilisation, au premier rang desquels s'inscrivent l'interdiction de consommer de la viande de porc - que l'on retrouve aussi dans le Coran - et celle qui stipule de ne pas mélanger la viande et le lait en application du commandement divin : « Tu ne mangeras pas l'agneau dans le lait de sa mère ».
Enfin, et surtout, ce livre a une histoire, celle de son auteur, dont le prénom hébreu Simha (diminutif Simy) signifie «la joie». Cette belle femme aux yeux bleus et au sourire généreux fut mariée très tôt par ses parents, à l'âge de 14 ans, à un jeune homme bien né, Isaac, de sept ans son aîné. La jeune Simy eut

Éléments sous droits d'auteur

six enfants et apprit à cuisiner en cuisinant avec pour seul maître le plaisir que manifestaient sa famille et ses amis. Cette femme a quatre-vingts ans aujourd'hui, et la cuisine reste sa passion. Elle a passé le plus clair de sa vie devant ses fourneaux, comme la plupart des femmes de sa génération et de sa culture. Pour elle, cuisiner n'a jamais été une corvée mais un geste sacré, un lieu de créativité, de reconnaissance et de gratification. Or, les conditions matérielles dans lesquelles elle a travaillé paraîtraient aujourd'hui inimaginables. Ni cuisinière à gaz, ni électrique, ni réfrigérateur, ni eau chaude courante avant 1952. Il faudra attendre encore dix ans pour voir arriver le premier robot. Depuis, elle collectionne les appareils ménagers, mais continue à monter ses blancs en neige ... à la main : « ça va plus vite », dit-elle.

Veuve à 74 ans, elle se retrouve seule pour la première fois de sa vie. L'homme avec qui elle a passé soixante ans vient de la quitter. Elle n'a alors aucune autonomie, elle n'a même jamais fait son marché, ni signé un chèque. C'est Isaac qui était en charge de toutes les activités extérieures, lui réservant les multiples tâches intérieures, selon une tradition millénaire bien connue.

Pour franchir ce passage difficile et douloureux, la plus jeune de ses filles lui suggère alors une sorte d'aventure : écrire un livre de cuisine, à son rythme et selon son cœur. Ce projet fut providentiel pour son moral. Et c'est sur des cahiers d'écolière, à carreaux et à ressorts, qu'elle inscrivit quotidiennement ses recettes. Travail délicat et insolite pour elle qui a toujours cuisiné de mémoire, sans peser, sans mesurer, sans compter.

Jusque-là, quand on lui demandait une recette, elle répondait : « un verre d'eau, un demi-verre d'huile, deux verres de farine ».

L'ennui est qu'il ne s'agissait jamais du même verre, et elle était seule à le savoir...

Pour faire ce livre, elle eut donc à réaliser chaque plat et chaque gâteau en calculant tous les ingrédients, avant d'en consigner la recette sur ses précieux cahiers. En somme, elle a réinventé sa propre cuisine en traduisant la tradition orale en tradition écrite, comme s'il s'agissait de deux langues différentes. Elle a ainsi transposé plus de 200 recettes, véritable travail de fourmi qui l'a mobilisée plus d'un an, chez elle, dans la solitude, à Jérusalem où elle a choisi de vivre depuis 1973.

Éléments sous droits d'auteur

Cette performance originale a aussitôt intéressé un éditeur marocain installé à Paris et, avec lui, un photographe amoureux du Maroc. Elle vint donc à Paris, chez sa fille, pour réaliser ce livre ; et sous l'objectif de Jacques Denarnaud elle dut refaire les cent recettes sélectionnées comme les plus représentatives de la cuisine judéo-marocaine.
Ce fut la fête dans cette maison transformée en véritable studio de photos, où, chaque jour pendant deux semaines, une dizaine de plats étaient préparés, photographiés et dégustés par des tablées de douze à quinze personnes, repues mais ravies. Grâce à l'efficacité incroyable de cette dame de 80 ans et de ce photographe de talent, qui ont travaillé sans caprices et sans états d'âme, ce marathon gastronomique fut pour tous, amis et parents, un moment de joie inoubliable.
Après quoi « Mamie », ainsi que l'appelait toute l'équipe, reprit l'avion pour Jérusalem, fatiguée mais ravie de cette aventure, avec la satisfaction du devoir accompli.
Cette jolie histoire, vous la retrouverez dans votre assiette, dans sa vérité, sa simplicité et sa bonne humeur, car la cuisine judéo-marocaine est gaie, facile, parfumée, saine et généreuse.
Gaie : cette cuisine haute en couleurs et en parfums le doit à ses épices et à ses herbes. Curcuma, safran, gingembre, muscade, cannelle, coriandre, persil se retrouvent dans la plupart des plats, en parfaite harmonie. Elle ne craint pas le mélange sucré-salé, qui touche au sublime dans la fameuse pastilla. Tout le savoir-faire réside dans la maîtrise des épices ; la seule loi étant qu'aucune d'elle ne doit écraser les autres. Des indications précises vous sont données ici, mais vous trouverez vous-même le dosage qui flatte au mieux votre palais, lorsque vous aurez éduqué, petit à petit, votre œil, votre nez, votre goût et l'assurance de votre geste.
Facile : comparée à la cuisine française, cette cuisine est un jeu d'enfant. La plupart des plats se font en une seule étape. Viandes et volailles cuisent dans la même cocotte que les légumes avec herbes et épices. Pas de sauces délicates à réussir, pas de cuisson en plusieurs temps à surveiller à la minute près ; presque tous les plats sont meilleurs s'ils sont faits la veille, puis réchauffés au moment de les déguster.

Éléments sous droits d'auteur

Saine : Pour des raisons religieuses déjà évoquées, la cuisine judéo-marocaine est exclusivement à l'huile et, jusqu'à l'apparition des margarines végétales, la pâtisserie l'était aussi, encore qu'elle le reste souvent. Or, toutes les études scientifiques prouvent qu'il est meilleur pour la santé de cuisiner à l'huile plutôt qu'au beurre, tant au regard des maladies cardio-vasculaires que du vieillissement. Précisons que la quantité d'huile a été notablement réduite par cette dernière génération de cuisinières, geste ô combien salutaire.
Généreuse : A l'opposé de « la nouvelle cuisine française », la cuisine judéo-marocaine pêcherait par l'excès inverse. On peut toujours manger à six quand on a prévu pour quatre. Et s'il en reste, on peut congeler le plat pour le retrouver avec plaisir quelque temps après.
Ainsi, pour ceux qui sont nés au Maroc, ce livre est l'occasion magique de retrouver les saveurs de l'enfance. Pour d'autres, il sera une invitation au voyage dans ce merveilleux pays, dont la cuisine est une des meilleures du monde... Pour tous, il sera l'occasion de régaler et d'impressionner vos amis en réalisant, d'un geste simple, une cuisine rare aux parfums subtils.
Enfin, pour moi, il est l'occasion d'adresser à l'auteur de ces pages ma gratitude et mon émotion pour cette œuvre de mémoire ; car une tradition culinaire qui disparaît, c'est comme une langue qui meurt, un lien qui se défait, une identité qui s'éteint. Il est aussi le moment de dire un immense merci à celle qui m'a nourrie avec amour - me donnant envie de nourrir à mon tour -, Simy Danan, ma mère.

Perla Servan-Schreiber

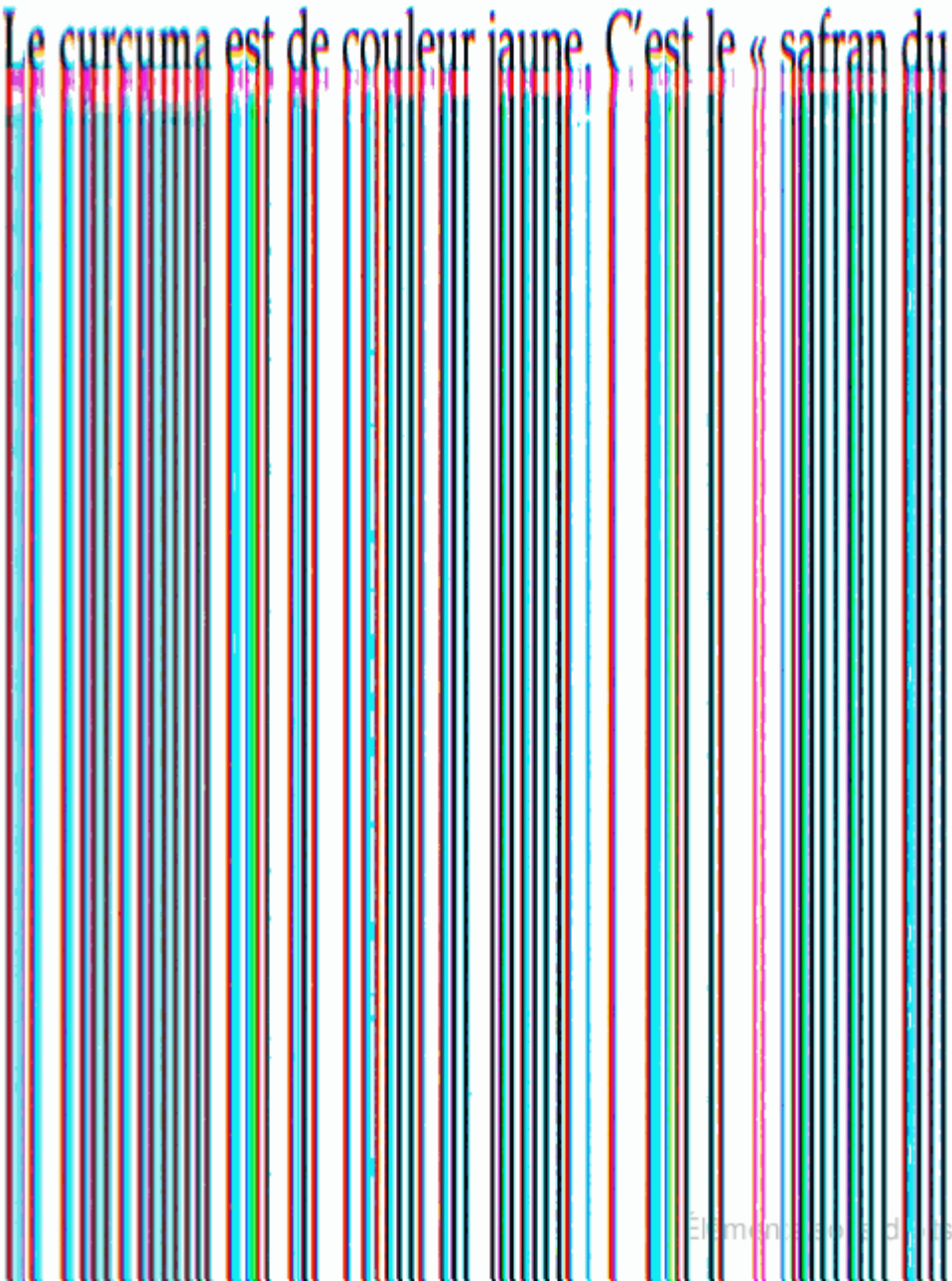
Nos remerciements vont à Nathalie Guelon et Alain Leleu qui nous ont assistés en cuisine pendant deux semaines avec efficacité et bonne humeur. Merci enfin à Sophie Bertin qui a eu la gentillesse de transcrire sur disquette les cahiers de recettes manuscrits.

Éléments sous droits d'auteur

1 Cannelle en bâton
2 Poivre noir
3 Macis
4 Safran
5 Gingembre
6 Poivre blanc
7 Cumin
8 Paprika doux

Éléments sous droits d'auteur

Le paprika doux n'est autre que du poivron rouge séché et pilé. Idéal pour les poissons et certaines boulettes de viande.



Élément sous droits d'auteur

Le paprika doux n'est autre que du poivron rouge séché et pilé. Idéal pour les poissons et certaines boulettes de viande.

Le curcuma est de couleur jaune. C'est le « safran du pauvre ». Il le remplace dans tous les plats et s'utilise en poudre uniquement.

Le safran, la plus rare et la plus chère des épices, sera utilisé à très faible dose et de la manière suivante pour profiter au mieux de son parfum : dans un petit bol, déposer la pincée de safran en filaments et non en poudre ; l'écraser à sec à l'aide d'une petite cuillère contre les parois du bol également bien sec. Vous obtenez une poudre que vous diluez dans un peu d'eau chaude. Répartir alors ce liquide sur votre préparation. Si le safran s'écrase mal, c'est qu'il est humide : le passer deux secondes au four à micro-ondes, dans son bol, avant de le réduire en poudre. Pour le conserver, le déposer dans un pot en verre hermétiquement fermé.

Éléments sous droits d'auteur

Les entrées

- Salade de carottes au cumin
- Salade de persil aux tomates
- Petits paniers de tomates au thon
- Confit de poivrons et de tomates au paprika « Choukchouka »
- Salade d'aubergines au citron confit
- Salade de blettes au cumin
- Poivrons rouges et verts marinés à l'huile d'olive
- Pastelles et cigares
- Chaussons à la viande
- Soufflé de pommes de terre

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

SALADE DE CAROTTES AU CUMIN

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

- ❑ 500 g de carottes
- ❑ 2 gousses d'ail
- ❑ huile d'arachide (1 cuil. à soupe)
- ❑ jus de 1 citron
- ❑ eau (1 l)
- ❑ paprika (1/2 cuil. à café)
- ❑ cumin en poudre (1/2 cuil. à café)
- ❑ sel (1/2 cuil. à café)

Peler les carottes et les faire bouillir 1/2 h dans une casserole avec l'ail pelé. Les égoutter dans une passoire. Une fois tiédies, découper les carottes en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Ecraser l'ail cuit.
Mélanger le tout avec les épices, l'huile et le jus de citron.

Éléments sous droits d'auteur

PETITS PANIERS DE TOMATES AU THON

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes

❑ 6 tomates moyennes bien fermes
❑ 1 petite boîte de thon à l'huile
❑ 2 œufs durs
❑ 1 oignon
❑ mayonnaise (2 cuil. à soupe)
❑ 3 petits cornichons au vinaigre
❑ jus de 1 citron

Creuser les tomates avec un couteau pointu et laisser au milieu une petite anse afin de former le panier. Découper une rondelle au fond de chaque tomate sans entamer la chair de façon à ce qu'elle ne bascule pas dans le plat.
Mélanger dans un bol les œufs durs écrasés à la fourchette, l'oignon haché finement, les cornichons découpés en rondelles, le thon égoutté et émietté, la mayonnaise et le jus de citron.
Garnir les tomates avec cette farce au thon, puis les dresser sur un plat de service. Mettre au frais avant de servir.

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

CONFIT DE POIVRONS ET DE TOMATES AU PAPRIKA « Choukchouka »

Pour 6 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 1 heure environ

❑ 1 kg de poivrons verts
❑ 2 kg de tomates ❑ 5 gousses d'ail
❑ huile d'arachide (6 cuil. à soupe)
❑ paprika (1 cuil. à soupe)
❑ sel (1 cuil. à soupe)

Griller les poivrons au gril du four, puis les peler et les épépiner après les avoir passés sous l'eau froide, la peau se détache ainsi plus facilement. Peler les tomates, les épépiner et les découper en dés ainsi que les poivrons. Mettre le tout dans une casserole. Ajouter l'ail épluché et coupé en lamelles, les épices et l'huile. Cuire à feu doux pendant 1 h en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation totale du jus des tomates.

Ce délicieux confit se sert en entrée, tiède ou froid, et peut se préparer la veille.

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

SALADE DE BLETTES AU CUMIN

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure 15

❑ 1 botte de blettes
❑ 2 gousses d'ail
❑ huile d'arachide (3 cuil. à soupe)
❑ eau (1 l)
❑ jus de 2 citrons
❑ cumin en poudre (1 cuil. à café)
❑ paprika (1 cuil. à café)
❑ sel (1 cuil. à café)

Laver les blettes et les couper finement en les débarrassant des plus gros filaments.
Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 1 h. Les égoutter dans une passoire. Réserver.
Mélanger dans une poêle l'huile, les épices, l'ail haché finement, le jus de citron, puis les blettes.
Laisser mijoter à feu doux pendant 1/4 h. Remuer avec la spatule en bois deux ou trois fois.

Se mange froid et se fait la veille. Vous pouvez préparer les épinards de la même manière.

Éléments sous droits d'auteur

PASTELLES ET CIGARES

pour 40 pièces environ
Préparation et cuisson : 2 heures

❑ 500 g de viande de bœuf hachée (basse côte)
❑ 20 feuilles de brick ❑ 1 jaune d'œuf
❑ 1 oignon ❑ 2 gousses d'ail
❑ 2 feuilles de laurier
❑ eau (20 cl) ❑ huile (10 cl)
❑ coriandre ciselée (2 cuil. à soupe)
❑ gingembre en poudre (1/2 cuil. à café)
❑ curcuma (1 cuil. à café)
❑ sel (1 cuil. à café) et poivre (1/2 cuil. à café)

Pour la farce : tous les ingrédients (sauf l'œuf) doivent cuire ensemble en cocotte 1 h 30.
Une fois bien mijotés, laisser tiédir, puis hacher le tout, sauf le laurier que vous éliminez.
Pour former les cigares : couper la feuille de brick en quatre. Disposer sur chaque quart, un petit boudin de viande hachée de la valeur d'une cuillère à café. Plier la pâte pour obtenir un cigare. Fermer les côtés et le bord en trempant un pinceau dans du jaune d'œuf battu et

Éléments sous droits d'auteur

SOUPE DE LENTILLES

Pour 5 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure

❑ 200 g de lentilles vertes
❑ 1 gros oignon
❑ 1 tomate pelée et épépinée
❑ eau (1 l) additionnée de 2 cubes de bouillon de poule
❑ cumin (1 cuil. à café)
❑ curcuma (1/2 cuil. à café)
❑ poivre (1/2 cuil. à café)
❑ sel (1/2 cuil. à café)

La veille, faire tremper les lentilles dans de l'eau froide. Le lendemain, bien les rincer, puis les mettre dans une cocotte avec l'oignon haché, la tomate découpée en dés, les épices et l'eau. Laisser cuire à couvert 1 h à feu doux, rajouter de l'eau si la soupe vous paraît trop épaisse.

Pour renforcer le goût d'une soupe, on peut y mettre un morceau de viande, ou du poulet, ou les remplacer par du bouillon cube. Dans ce cas, 2 cubes sont nécessaires.

Éléments sous droits d'auteur

Les poissons

- Daurade aux légumes
- Pageot aux olives et au citron
- Cabillaud aux poivrons rouges
- Boulettes de poisson à la coriandre
- Pain de poisson
- Sardines aux tomates et aux deux poivrons
- Sardines marinées au citron et au cumin
- Poisson aux pois chiches
- Poisson au safran

Mon grand-père me disait de l'ail : « C'est bon, ça tue les microbes ». De fait, ce merveilleux légume - ou condiment -, qui accompagne tous les poissons dans la cuisine marocaine, est aussi excellent pour l'hypertension. Pour le digérer facilement, le cuire dans sa chemise.

Éléments sous droits d'auteur

Sur une daurade écaillée, vidée et rincée, faire cinq fentes avec un grand couteau, dans le sens de la largeur. Peler les pommes de terre, les rincer, puis les couper en rondelles fines. Découper dans un saladier les poivrons, les tomates et les oignons en petits dés et la coriandre aux ciseaux. Peler les gousses d'ail, en mettre une dans chaque fente pratiquée sur le poisson.
Mélanger toutes les épices avec les deux huiles (3 cuil. à soupe de chaque) et les dés de légumes. Poser le poisson dans un plat et le recouvrir de ce mélange. Laisser mariner 2 h au frais (si possible). Tapisser un plat à gratin avec les rondelles de pommes de terre. Saupoudrer de sel et de poivre. Arroser d'un filet d'huile d'olive . Poser le poisson dessus, puis le farcir avec une partie des légumes.
Verser le reste des légumes sur le poisson avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et 2 cuil. à soupe d'eau.
Enfourner à 200°C (n° 7) pendant 1 h 1/4.

Éléments sous droits d'auteur

PAGEOT AUX OLIVES ET AU CITRON

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes

❑ 1 pageot (ou une daurade de 1,800 kg)
❑ 250 g d'olives vertes dénoyautées
❑ 5 gousses d'ail
❑ 2 citrons
❑ huile d'olive (4 cuil. à soupe)
❑ eau (20 cl)
❑ coriandre (1 cuil. à soupe)
❑ curcuma (1 cuil. à café)
❑ poivre (1 cuil. à café)
❑ sel (1 cuil. à soupe)

Saler et poivrer le pageot écaillé et vidé; l'arroser d'huile d'olive 1/2 h avant la cuisson.
Dans un plat à gratin, poser le pageot, puis les olives, le curcuma, l'ail haché finement, les citrons pelés à vif, épépinés et découpés en rondelles, la coriandre finement ciselée et l'eau.
Cuire à four chaud 250°C (n° 8) pendant 35 mn.

Cette recette peut aussi se faire avec du poisson en darnes ou en filets : colin ou cabillaud. La cuisson se fait alors en cocotte (20 mn).

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

PAIN DE POISSON

Pour 10 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

❑ 1 kg de colin ou cabillaud ou filets de sole
ou un mélange des trois
❑ 12 œufs
❑ 6 œufs durs
❑ 1 poivron rouge grillé au four, pelé et épépiné
❑ 1 sachet de court-bouillon
❑ safran (1 pincée)
❑ poivre (1/2 cuil. à café)
❑ sel (1 cuil. à café)
❑ 1 moule à cake (30 × 10 cm)

Cuire le poisson dans un court-bouillon frémissant pendant 5 mn. Le retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et l'égoutter dans une passoire, sur un papier absorbant. Préchauffer le four à 200°C (n° 7).
Découper en lamelles le poivron grillé. Découper finement les blancs d'œufs durs. Couper les jaunes en deux. Réserver.
Battre les 12 œufs en omelette; mélanger le poisson émietté et débarrassé de sa peau et de ses arêtes, puis le poivron, les blancs d'œufs découpés, les 1/2 jaunes, et les épices. Verser le tout dans un moule à cake huilé de 30 cm x 10 cm. Cuire au bain-marie à 200°C pendant 30 mn environ.

Peut se manger froid ou chaud accompagné d'une salade.

Éléments sous droits d'auteur

SARDINES AUX TOMATES ET AUX DEUX POIVRONS

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

❑ 1 kg de sardines
❑ 2 poivrons rouges et 2 poivrons verts
❑ 6 tomates bien fermes
❑ 8 gousses d'ail
❑ huile (10 cl)
❑ vinaigre blanc (2 cuil. à soupe)
❑ coriandre ciselée (3 cuil. à soupe)
❑ paprika (1 cuil. à soupe)
❑ sel (1 cuil. à soupe) et poivre (1/2 cuil. à café)

Pour jumeler les sardines, retirez d'un seul geste la tête et l'arête centrale de chaque sardine. Les rincer à l'eau froide additionnée de 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc. Puis mariez-les deux par deux en laissant le côté peau à l'extérieur. Dans une cocotte, disposer les poivrons découpés et épépinés, côté peau contre la cocotte, puis l'ail non épluché sauf 2 gousses découpées, les tomates coupées en deux dans la largeur, la coriandre, le sel (1 cuil. à café), le poivre, le paprika et l'huile. Portez à ébullition. Baisser le feu et couvrir pour assurer une cuisson de 1/2 h. Poser alors les sardines. Saler, poivrer (1 pincée). Couvrir. Redonner un coup de feu pendant 5 mn, puis baisser et laisser mijoter 1/2 h.

Ce plat d'été se mange chaud ou froid.

Éléments sous droits d'auteur

Ce livre de cuisine est tout à la fois **simple** et **rare**.

Simple, car il est le témoignage d'une mère juive de quatre-vingts ans qui a fait de la cuisine sa passion.

Rare, car il immortalise une tradition orale millénaire née du métissage heureux entre la culture marocaine et la culture juive, toutes deux ayant le sens du sacré et de la convivialité. Ces 95 recettes intéresseront ceux et celles qui veulent retrouver les saveurs de leur enfance. Mais surtout, cette cuisine vous surprendra par sa facilité, sa légèreté, ses parfums et ses couleurs.

Facile : contrairement à la cuisine française qui exige la maîtrise des cuissons et des sauces, ici, il suffit de choisir des matières premières de qualité, d'aimer les épices, de mettre en cocotte viandes et légumes et d'attendre que ce soit cuit. Tous les plats, sauf les poissons, peuvent se préparer la veille. Idéal pour recevoir des amis !...

Légère : pour des raisons traditionnelles, la cuisine judéo-marocaine est exclusivement à l'huile, jamais au beurre. Or, toutes les études prouvent que c'est meilleur pour la santé.

Parfumée : le secret de cette cuisine réside dans le maniement des épices. Les mélanges sont subtils et audacieux, mais vous trouverez le dosage idéal qui convient à votre palais. Une recette n'est jamais qu'un canevas à partir duquel chacun s'exprime.

Généreuse : quand il y en a pour quatre, il y en a pour six ! Et s'il en reste, c'est délicieux le lendemain, ou quelque temps après si vous le congelez.

CUISINE JM.POCHE

9 782867 700866